

Trevibox

Silo per interni in tessuto antistatico Trevira
dotato di letto fluido

Letto fluido

Gestione FIFO

Ossigenazione farina

Antistatico

Flessibilità strutturale

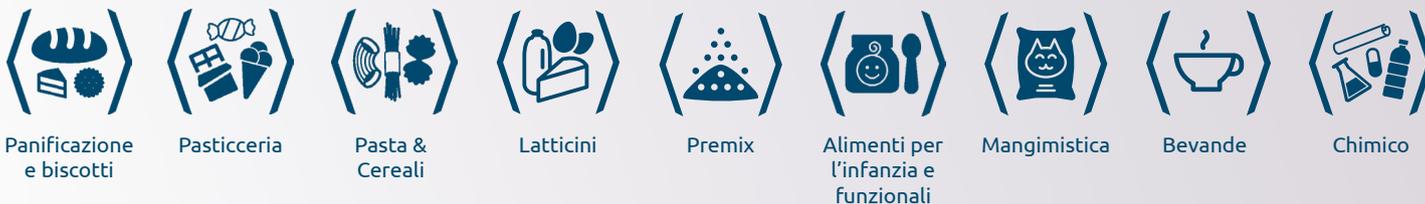
Equilibrio fra ambiente
e prodotto



Stoccaggio solidi & liquidi
Trevibox

www.cepilos.com
cepilos.com/contact
cepilos    ..





Ultima entry nel nostro portfolio di soluzioni di stoccaggio per macro ingredienti, Trevibox combina i nostri silos in tessuto (Silsystem) e in metallo (Silbox) in un'unica soluzione che fornisce i vantaggi di entrambi.

Oltre a una significativa riduzione dei costi, le soluzioni in tessuto sono più personalizzabili di quelle in acciaio o alluminio, e le proprietà antistatiche del tessuto Trevira impediscono la formazione di elettricità statica, ottimizzando la sicurezza alimentare. Il tessuto Trevira garantisce un eccellente equilibrio fra il prodotto e l'ambiente e lascia respirare il prodotto. L'ampia superficie di scambio fa sì che in caso di stoccaggio climatizzato la temperatura del prodotto si adegui più velocemente a quella dell'ambiente.

Il modello Trevibox aggiunge a queste le funzionalità del Silbox. Il letto fluido permette lo scarico cronologico secondo la logica FIFO, rafforzando il processo di tracciabilità. Trevibox può avere estrazione multipla senza formazione di ponti, e la sua capacità è maggiore per tutti i dosaggi inclusi quelli in pressione. L'ossigenazione della farina operata dal letto fluido apporta un miglioramento significativo alla qualità della farina, con una maturazione veloce ma naturale che ne mantiene le proprietà reologiche senza l'uso di additivi. La farina fluidificata è più panificabile, con migliori risposte a tutti i trattamenti dalla fermentazione alla preparazione dell'impasto – che è più elastico e più facile da lavorare, assorbendo acqua più facilmente e trattenendo meglio i gas durante la lievitazione. Il pane fatto con farina ben ossigenata è più soffice grazie ad un prodotto ben alveolato, e la maggiore durata della lievitazione lo rende più digeribile.

Equipotenzialità garantita attraverso tecnologia brevettata e conformità ATEX. Trevibox è dotato di sistemi di sicurezza avanzati per evitare sovrappressione e depressione.

Controllo del peso in tempo reale, automazione integrata e completa tracciabilità.



Caratteristiche & tecnologie

Tessuto antistatico Trevira

Flessibilità strutturale ed equilibrio fra ambiente e prodotto

Fluidificazione e gestione accurata FIFO

Ossigenazione farina

Equipotenzialità e tetto filtrante

Sistema di sicurezza per evitare sovrappressione e depressione durante lo stoccaggio

Sistema di sicurezza CEPATIC per evitare sovrappressione al carico del silo

Dosaggio con valvola a farfalla, stellare o coclea ATEX

Controllo del peso in tempo reale, automazione integrata e completa tracciabilità

- ① Letto fluido
- ② Tessuto antistatico Trevira
- ③ Sistema di pesatura con celle di carico
- ④ Valvola di sovrappressione
- ⑤ Dosaggio con valvola a farfalla, stellare o coclea ATEX





Trevibox; Dettaglio letto fluido; Tessuto antistatico Trevira

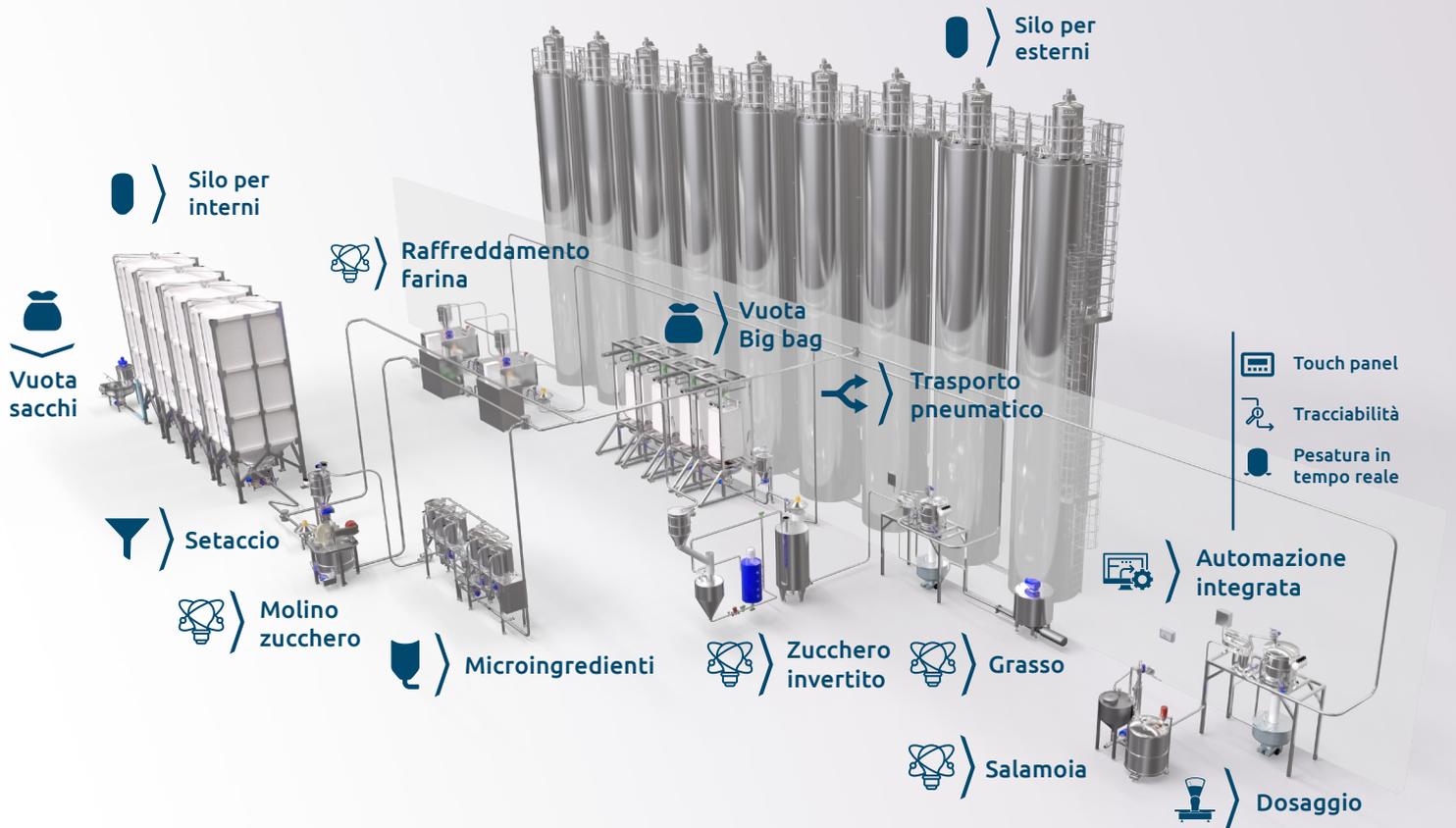


Trevibox, setacciatura, stazione per microingredienti e touch panel

Stoccaggio solidi & liquidi
Trevibox

www.cepilos.com
cepilos.com/contact
cepilos    ..





Sistemi di stoccaggio e movimentazione per l'industria alimentare dal 1985



STOCCAGGIO



TRASPORTO



DOSAGGIO



AUTOMAZIONE

Analisi di prodotto e processo
 Progettazione meccanica ed elettronica
 Produzione diretta
 Project management
 Logistica, installazione e avviamento
 Monitoraggio e servizio clienti



Panificazione
 Pasticceria
 Pasta & Cereali
 Latticini
 Premix

Alimenti funzionali
 Alimenti per l'infanzia
 Mangimistica
 Chimico
 Farmaceutico